

La Mayor arrasa con 'El higo de cordero' en el Cinca Medio

El establecimiento de Alcolea de Cinca se alza con tres premios, Mejor Tapa, Mejor Tapa Popular y elaborada con Coca-Cola, en el concurso comarcal

F. J. Porquet

MONZÓN.- *El higo de cordero* del restaurante La Mayor de Alcolea de Cinca se ha alzado con el premio a la Mejor Tapa del Cinca Medio en el concurso 'Tapas de 10' organizado por la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo y DIARIO DEL ALTOARAGÓN, y además ha acumulado los de Tapa Popular y Mejor Tapa con Coca-Cola. María Ramos, la responsable de la creación, se mostraba ayer "satisfecha y orgullosa". El año pasado ya se llevó los galardones de la tapa popular y el conjunto de tapas.

La propuesta ganadora consiste en cordero cocinado a baja temperatura sobre higo en tempura y confitura de higo y lima y bañado con reducción de calimocho. Ramos dijo: "Primero pienso en un sabor y luego hago lo que sea para sacar la tapa, que viene a ser el soporte de ese sabor. El mundo al revés. Los higos eran de Javier de Pablo, de Albalate. La verdad es que trabajar con productos de la zona te asegura la calidad".

La cocinera laureada - también empresaria en un negocio de muebles - abrió La Mayor hace dos años y



Lucía Ramos con unas clientas que acudieron a degustar la tapa.

entró en la cocina sin experiencia profesional. Lo explica así: "Siempre me ha gustado cocinar, y por motivos que no vienen al caso al poco de abrir me tocó coger las sartenes. Con ganas, todo sale, y como en Alcolea las tapas están muy arraigadas, ya tenía el camino marcado. También agradezco el trabajo de mi hermana Lucía".

Ramos valora trajín que genera el concurso y opina que predomina la faceta promocional sobre la de la rentabilidad. "El precio de la tapa es muy justo si tienes en cuenta el manejo de productos de calidad y el tiempo invertido en la elaboración", resume.

La cafetería El Cantillo, también de Alcolea, se ha llevado el premio a la Me-

yor Tapa con Viñas del Vero con la *Tosta de yuca y tocino a baja temperatura al aroma Viñas del Vero*, y el restaurante Piscis de Monzón el de la Mejor Tapa con Cerveza San Miguel con la *Espuma de ajoarriero y piparras*.

La propuesta de *Vieira, clado dashi, katsobushi, calabacín, coco-curry* del

hotel Mas Monzón ha sido reconocida como Mejor Tapa para Celiacos, y la de *Patata trufada con setas de temporada en reducción de vino Somontano* de El Sueño del Lobo de Monzón, como Mejor Tapa con productos del Cinca Medio.

Patrocinaron el concurso Viñas del Vero, Grupo Mahou-San Miguel, Solán



GANADORES

Mejor Tapa

El higo de cordero
La Mayor

Mejor Tapa Popular

El higo de cordero
La Mayor

Mejor Tapa elaborada con Coca-Cola

El higo de cordero
La Mayor

Mejor Tapa elaborada con Viñas del Vero

Tosta de yuca y tocino con cordero a baja temperatura al aroma de Viñas del Vero
Cafetería El Cantillo

Mejor Tapa elaborada con Cerveza San Miguel

Tempura de espuma de ajoarriero y piparras
Restaurante Piscis

Mejor Tapa apta para celíacos

Vieira, clado dashi, katsobushi, calabacín, coco-curry
Mas Monzón

Mejor Tapa elaborada con productos del Cinca Medio

Patata trufada con setas de temporada en reducción de vino del Somontano
El Sueño del Lobo

de Cabras, Coca-Cola, Ayuntamiento de Monzón, Comarca del Cinca Medio y Turismo de Aragón, y compitieron cuatro locales de Alcolea (El Mirador, La Mayor, El Cantillo y El Portal) y cuatro de la capital (Acapulco, Piscis, El Sueño del Lobo y Mas Monzón). ●



Huevo y chipirón en las tapas de Da Vinci.

ROGER NAVARRO

La ruta 'Tapas 10' por la Hoya de Huesca entra en su recta final con buenas expectativas

El certamen se clausura este domingo, 26 de noviembre

HUESCA.- 'Tapas de 10' de La Hoya entra en su recta final y lo hace con buenas expectativas. Bares y restaurantes están contentos con la marcha del certamen y, aunque entre semana el trabajo ha sido llevadero, se preparan para tres días en los que, como ocurrió el pasado fin de semana, se verán desbordados y no pararán de pedir a cocina las tapas del concurso.

En el café bar Da Vinci de la capital oscense tienen sobrada experiencia en este certamen, en el que participan desde sus inicios. Avalado por varios galardones, este año han apostado por volver a sorprender con dos elaboraciones que "salen por igual", según Alfonso Medina, camarero de este local.

Con el contundente nombre de *Tiene huevos*, el Da Vinci ofrece un huevo con patata, trufa y salsa de boletus, una apuesta segura que está convenciendo al público, lo mismo que el *Chipirón partido*, con una vichyssoise y salsa americana.

"La gente suele pedir las dos y estamos contentos y trabajando muy bien", comenta Medina, que reconoce que ya se están preparando de cara al fin de semana con la intención de no dejar a nadie sin tapas.

En El Cobertizo, en Placencia del Monte, también están satisfechos. En este hostel restaurante las tapas se sirvieron el pasado fin de semana y se volverán a ofrecer desde hoy al domingo. "Las hemos trabajado muy bien. Hubo afluencia de público, parece que la gente estaba esperándolas", asegura Salvador Alagón, gerente del Grupo Events.

El Cobertizo lleva años participando en el concurso, en el que mantienen la política de empresa de trabajar con productos de la zona, que en esta ocasión se concretan en un *Tartar de trucha de el Grado, tomate rosa de Huesca con almendras de Loarre, miel de Rufas y queso fresco de Villa Villera*, "un plato fresco, que gusta mucho".

Para los amantes de la carne, *Chapatín de Ternasco de Aragón con cebolla caramelizada*. Son dos propuestas "consistentes", de las que se suelen pedir ambas, y que están gustando entre quienes van a Placencia del Monte. ● D. A.



Disfrutando de las tapas de El Cobertizo.

S. E.